

SCHEDA PER LA VALUTAZIONE DEL RISTORANTE**RISTORANTE:**

Numero di posti autorizzati:	Data del controllo della Commissione:
------------------------------	---------------------------------------

LINEA GASTRONOMICA

La linea è evidenziata con chiarezza ed efficacia nel materiale di comunicazione?			
Insegna	Menù	Depliant	Altro

IGIENE

Esiste distinzione fra zona lavaggio e zona preparazione?	
Esiste distinzione fra zona trattamento crudo e zona trattamento cotto?	
Esistono problemi di incrocio fra flussi pulito/sporco?	
Esiste una zona dispensa?	
Esiste una zona di supporto allestimento sala (piatti, posate, tovagliato...)?	

PERSONALE

Quanti sono gli addetti alla cucina?		Quanti hanno il certificato di igiene?	
Quanti sono gli addetti alla sala?		Quanti hanno il certificato di igiene?	
Il personale in cucina usa: il grembiule?		Il copricapo?	
Il personale in sala usa: una divisa?			

PRODOTTI

Rispetto del freddo: temperature congelatori		Note:	
Rispetto del freddo: temperature frigoriferi		Note:	
Come vengono smaltiti i cibi rimasti a fine serata?			
Elenco fornitori (con bolle e fatture):			
Che oli vengono usati?	Fritture	Condimenti	Preparazione
Pasta secca	Pasta fresca	Riso	
Pane	Frutta e verdura		
Caffè	Piadina		
	Carne		

INFORMAZIONI AL CLIENTE

All'entrata il cliente trova	Il menù	I prezzi	Accoglienza
Presenza piatti artusiani:	Segnalati?	Con "Ric. Artusi n."	
Il coperto viene fatto pagare?	Se sì, il costo è segnalato?	I prezzi delle bevande sono segnalati?	
Il vino proposto è identificabile?	Etichetta	Annata	Cantina
Se sfuso, è garantita e dichiarata la tracciabilità?			
Tipologia di tovagliato	Condizioni igieniche tovagliato		
Tipologia piatti e posate	Tipologia bicchieri		

SERVIZIO

Si notano accidenti o interferenze nel servizio ai tavoli?			
Posti rilevati	Da chi	Data	Firma per presa visione
Posti rilevati	Da chi	Data	Firma per presa visione
Posti rilevati	Da chi	Data	Firma per presa visione

NOTE: